

Sauté d'agneau sauce bolognaise



Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 8 morceaux d'agneau (collier, plat de cote, cote d'agneau)
- 2 oignons
- 500g de sauce bolognaise
- 1 grosse boîte de haricots à la sauce tomate
- 30cl de bouillon de légume
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- huile

Préparation de la recette :

Faire dorer la viande dans l'huile puis la réserver de côté.

Emincer les oignons et les faire fondre dans l'huile. Lorsqu'ils sont tendres et colorés, saupoudrer de maïzena et laisser cuire 1 minutes en remuant.

Verser le bouillon puis ajouter la sauce bolognaise et les haricots. Disposer la viande dans cette sauce et laisser cuire environ 40 minutes.